手動調理　オーブンを使う

予熱ありの使いかた

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備 食品をのせた角皿を用意する

1 オーブン（発酵）を押し **予熱「あり」を選ぶ**

■ キーを押すごとに予熱「あり」▶予熱「なし」▶予熱「あり」の順に選択できます。

例:予熱「あり」をセットした場合（オーブン 設定温度 160℃ 予熱）

2 ∧ ∨ **を押し温度を設定する**

100℃～210℃(10℃単位)・250℃まで設定できます。(加熱室が熱い場合、最大設定温度は210℃になります。)

例:170℃にセットした場合（オーブン 設定温度 170℃ 予熱）

3 10分 1分 10秒 **を押し、時間を設定する**

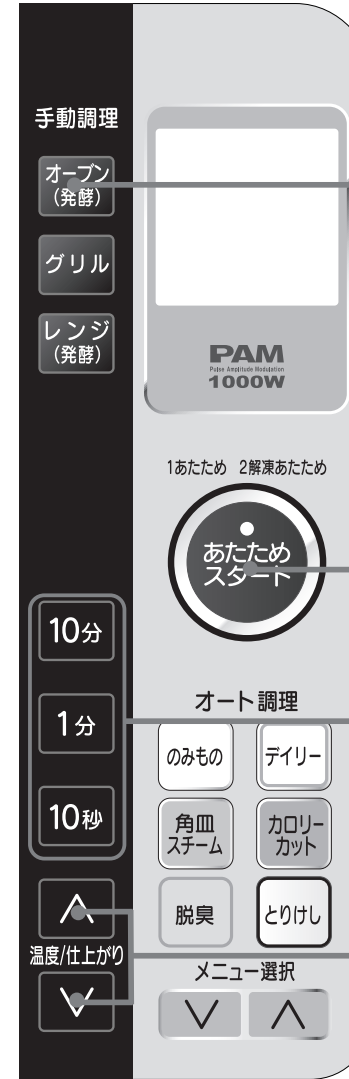
(最大設定時間90分)

例:18分にセットした場合（オーブン 18分00秒 予熱）

4 あたためスタート **を押す（予熱を開始します）**

予熱終了音が鳴り予熱が終ったらドアを開けて食品をのせた角皿を入れます。

■予熱が終ってそのままにしておくと、10分間予熱を継続した後、設定した時間を加熱します。

■予熱中は節電のため庫内灯を消灯しています。予熱中に加熱室の様子を見たいときは あたためスタート を押すと約5秒間庫内灯が点灯します。

を押す

終了音が鳴ったら食品を取り出す

庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終ります。

※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。250℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り替わります。

追加加熱などで予熱が不要なとき

予熱なしの使いかたの方法で行います。

➔P.31

手動調理　オーブンを使う

予熱なしの使いかた

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備 食品をのせた角皿を入れドアを閉める

1 オーブン（発酵）を押し **予熱「なし」を選ぶ**

■ キーを押すごとに予熱「あり」▶予熱「なし」▶予熱「あり」の順に選択できます。

例:予熱「なし」をセットした場合（オーブン 設定温度 160℃）

2 ∧ ∨ を押し **温度を設定する**

100℃～210℃(10℃単位)・250℃まで設定できます。(加熱室が熱い場合、最大設定温度は210℃になります。)

例:200℃にセットした場合（オーブン 設定温度 200℃）

3 10分 1分 10秒 **を押し、時間を設定する**

(最大設定時間90分)

例:30分にセットした場合（オーブン 30分）

4 あたためスタート **を押す**

終了音が鳴ったら食品を取り出す

庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終ります。

※調理終了後、冷却ファンが回転する場合があります。250℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り替わります。

加熱のポイント

食品の焼き色を調節するため、加熱途中で温度と加熱時間を変えることができます。

■加熱中に オーブン を押すと、セットした温度が表示されます。温度/仕上がり ∧ ∨ を押して温度を変えることができます。約2秒後に時間表示に戻ります。

■オーブン 加熱中に、加熱時間を変えるときは、温度/仕上がり ∧ ∨ を押すと、1分単位で増減できます。但し、最大加熱時間(90分)を設定した場合、加熱時間を追加することはできません。また、残時間表示が1分未満となった場合は加熱時間を減らすことはできません。

手動調理　発酵を使う

レンジ発酵(レンジ6回押し)

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備 食品をテーブルプレートの中央に置き、ドアを閉める

1 レンジ(発酵) を6回押し「発酵」を選ぶ

800W ▶ 600W ▶ 500W ▶ 200W ▶ レンジ 発酵 ◀ 100W ◀

2 10分 1分 10秒 を押し、時間を設定する

(最大設定時間90分)

例:10分にセットした場合

10.00 発酵 中

3 あたため スタート を押す

終了音が鳴ったら食品を取り出す

庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終ります。

レンジ 発酵のコツ

▶ つづく

加熱室の温度が低いとき、上ヒーターが加熱する場合があります。ドア、キャビネット、加熱室の周辺に触れない。

●角皿を使って レンジ 発酵 はできません。
火花(スパーク)の原因となります。

●メニューによって発酵温度が違います。温度/仕上がり調節キーを使い分けます。(右表参照)
レンジ 発酵 は温度/仕上がり ∧ ∨ で発酵温度をコントロールします。温度/仕上がり ∧ ∨ を誤って設定すると上手に仕上がりません。

●市販の料理ブックの発酵や、お好みの料理の発酵は オーブン 予熱なし で温度/仕上がり ∧ ∨ を押して オーブン 発酵 (45℃～35℃) に合わせ様子を見ながら行ってください。

レンジ 発酵 メニューと記載ページ

キー	仕上がり調節	メニュー	記載ページ
レンジ 発酵	中	かんたんパン	→ P.72
		グラハムパン カレーパン かんたんあんパン	→ P.73
		ピザ各種	→ P.59
	やや弱	ヨーグルト	→ P.74
	弱	カスピ海ヨーグルト	→ P.74

オーブン発酵

お知らせ ドアを開けると電源が入ります。

準備 食品をのせた角皿を入れ、ドアを閉める

1 オーブン(発酵) を押し 予熱「なし」を選ぶ

■キーを押すごとに予熱「あり」▶予熱「なし」▶予熱「あり」の順に選択できます。

例:予熱なしをセットした場合

オーブン設定温度 160℃

2 ∧ ∨ を押し 発酵温度を設定する

■発酵温度は45・40・35℃の3段階に設定できます。

例:40℃にセットした場合

オーブン設定温度 40℃ 発酵

3 10分 1分 10秒 を押し、時間を設定する

(最大設定時間90分)

例:50分にセットした場合

オーブン 50分 発酵

4 あたため スタート を押す

終了音が鳴ったら食品を取り出す

庫内灯が消灯し、表示が「0」になり、加熱が終ります。

▶ つづき

レンジ 発酵のコツ

料理集に記載してある、バターロール、ピザなどの一次発酵を レンジ 発酵 で行う場合は

●こね上げた生地を耐熱性ガラスのボウルに入れてそのままテーブルプレートにのせて発酵します。(角皿や金属製の容器は使えません。)

●かんたんパン → P.72 を参照し、ポリ袋を使ってこねることもできます。この場合は袋のまま、記載の発酵時間の少なめの時間を目安にして発酵させます。

●二次発酵は角皿を使います。レンジ 発酵 ではできません。オーブン 発酵 で行います。

レンジ 発酵 仕上がり調節 中 で調理します。

メニュー・記載ページ	分 量	一次発酵時間
バターロール → P.71	9個分	20～30分

手動調理をするときの加熱時間

レンジ調理（野菜）

＊オート調理する場合、葉菜、果・花菜は デイリー 7葉・果菜 で。
根菜は、デイリー 8根菜 で加熱します。

分類	メニュー名	調理のコツ	手動調理の目安（レンジ600W） 分量	加熱時間	おおいの有無
葉菜	ほうれん草 小松菜・春菊	太い茎には切り目を入れ、葉先と根元を交互にする。 加熱後、冷水にとってアク抜き、色どめをする。	200g	2分〜2分30秒	有
	白菜・もやし キャベツ	白菜は葉先と根元を交互にする。 加熱後、ざるにあげて水気をきる。			
果・花菜	カリフラワー ブロッコリー	小房に分ける。	200g	2分30秒〜3分	有
	なす	用途に合わせて切り、塩水につけてアク抜きをする。 加熱後、冷水にとって色どめをする。			
	グリーンアスパラガス	はかまをはずし、穂先と根元を交互にする。オート調理の場合は やや強 で加熱する。			
	さやいんげん さやえんどう	筋を取る。 加熱後、さっと冷水をかけて色どめをする。			
	とうもろこし	皮をラップ代わりにするときは、ひげを取り除く。	300g(1本)	5〜6分	
	かぼちゃ	大きさをそろえて切る。オート調理の場合は 強 で加熱する。	200g	3分〜3分30秒	
根菜	にんじん	さいの目切りのオート調理の場合は 弱 にする。	200g	約4分	有
	さつまいも	オート調理の場合は やや弱 にする。			
	さといも	皮をむいたさといもは、塩もみして水で洗い、ぬめりを取る。			
	ごぼう れんこん	ごぼう、れんこんは酢水につけ、アク抜きしてから酢をふりかけて加熱する。			
	じゃがいも	じゃがいもを丸のまま加熱したときは、加熱後上下を返してしばらくそのまま置く。さいの目切りのオート調理の場合は 弱 にする。	150g	約4分	
	大根		300g	6〜7分	

レンジ調理（冷凍食品の解凍あたため）

メニュー名	分量	加熱時間 レンジ600W	おおいの有無
冷凍ごはん（2〜3cm厚さの固まり）	1杯分（150g）	2分〜2分40秒	有
冷凍おにぎり（固まり）	1個（150g）	2分〜2分40秒	有
冷凍ピラフ（パラパラのもの）	1人分（250g）	3分20秒〜4分	有
冷凍スパゲッティ	1人分（250g）	3分20秒〜4分	有
冷凍ハンバーグ	1個（100g）	2分30秒〜3分	有
冷凍フライ	2〜4個（100g）	1分50秒〜2分	—
冷凍シューマイ	15個（220g）	3分〜4分20秒	有
冷凍肉だんご（甘酢あんかけ）	1袋（200g）	2分〜3分20秒	有
冷凍カレー・シチュー	1人分（200g）	3分50秒〜4分	有
冷凍ミックスベジタブル	200g	2分〜2分40秒	有
冷凍さやいんげん	200g	2分40秒〜3分	有
冷凍枝豆・かぼちゃ	200g	2分〜3分20秒	有
冷凍スイートコーン	300g	5分〜6分40秒	有
冷凍あんまん・肉まん	各1個（80g）	50秒〜1分20秒	有

- あんまん、肉まんのあたためは、底の紙を取り、サッと水にくぐらせてから、ゆとりをもってラップで包み、皿にのせて加熱します。
- パンやまんじゅうのあたためは、時間がたつと固くなるので、食べる直前に加熱します。
- ミックスベジタブルや枝豆は、水にくぐらせて皿に広げて加熱します。少量（100g未満）をラップに包んで加熱すると、火花（スパーク）が発生して食品がこげたり、乾燥することがあります。（➔P.27「少量の食品（100g未満）加熱の場合」参照）水を多めにふりかけてラップで包むか皿などに広げ、浸るくらいの水を入れてラップでおおい、加熱します。
- 市販の冷凍食品（フライやコロッケなど）を加熱するときは、食品メーカーが指示するトレーや容器に入れて、テーブルプレートの中央に寄せて置きます。加熱時間は、食品メーカーが表示している レンジ 500W の時間を目安にして、加熱します。

レンジ調理（ごはん、お総菜のあたため）

分類	メニュー名	分量	加熱時間 レンジ600W	おおいの有無
ごはん類／めん類	ごはん	1杯（150g）	50秒〜1分	—
	おにぎり	1個（150g）	約1分	—
	チャーハン・ピラフ	1人分（各250g）	約1分50秒	—
	スパゲッティ・焼きそば	1人分（各250g）	約2分40秒	—
焼きもの	焼き魚	1人分（100g）	約1分	有
	ハンバーグ	1個（100g）	約1分	—
揚げもの	フライ	2〜4個（100g）	40〜50秒	—
	コロッケ	2個（150g）	50秒〜1分	—
炒めもの	野菜の炒めもの	1人分（200g）	約1分50秒	—
	八宝菜	1人分（300g）	約2分40秒	—
煮もの	野菜の煮もの	1人分（200g）	1分50秒〜2分	—
	煮魚	1切れ（100g）	約50秒	有
蒸しもの	シューマイ	1人分（200g）	約1分50秒	—
汁もの	みそ汁・コンソメスープ	1人分（150g）	1分〜1分50秒	—
	カレー・シチュー	1人分（各200g）	約1分50秒	有
	ポタージュスープ	1人分（150g）	1分40秒〜2分	—
飲みもの	牛乳	1杯（200ml）	約1分40秒	—
	コーヒー	1杯（150ml）	約1分10秒	—
	酒	1本（180ml）	50秒〜1分	—
パン類	ハンバーガー	1個（100g）	30〜40秒	—
	ホットドッグ	1本（80g）	20〜30秒	—
	バターロール	2個（80g）	約20秒	—
まんじゅう	あんまん・肉まん	各1個（80g）	30〜40秒	有
	まんじゅう	2個（100g）	20〜30秒	—
その他	コンビニ弁当	1個（500g）	1分40秒〜2分	—

レンジ調理（生ものの解凍）

メニュー名	分量	加熱時間 レンジ100W	おおいの有無
まぐろ（ブロック）	200g	4〜6分	—
いか（ロール）	100g	2〜3分	—
えび	10尾（約200g）	3〜5分	—
切り身魚	1切れ（約100g）	2〜3分	—
ひき肉	200g	5〜7分	—
薄切り肉	200g	4〜6分	—
鶏もも肉（骨なし）	250g	6〜7分	—
鶏もも肉（骨あり）	250g	7〜8分	—

- ラップやふたなどのおおいをはずし、発泡スチロール製のトレーにのせて加熱します。
- 加熱後3〜5分放置して自然解凍します。

- 焼き魚や煮魚、カレーやシチューのあたためは、加熱中に飛び散ることがあるのでおおいをします。

レンジ調理（ゆでて冷凍した野菜の解凍）

メニュー名	分量	加熱時間 レンジ600W	おおいの有無
ミックスベジタブル	200g	1分50秒〜2分10秒	—
さやいんげん	200g	約2分	—

オーブン調理

分類	メニュー名	分量	皿受棚	温度	加熱時間 予熱あり	加熱時間 予熱なし	記載ページ
グラタン	マカロニグラタン	4皿	下段	210℃	20〜24分	24〜30分	58
ピザ	ピザ	角皿1枚		180℃	20〜25分	25〜30分	59
	カルツォーネ						
ケーキ・お菓子	デコレーションケーキ	直径15cm	下段	150℃	30〜35分	38〜42分	64
		直径18cm			35〜40分	42〜46分	
		直径21cm			36〜42分	43〜48分	
パン	かんたんパン	8個		160℃	22〜27分	25〜32分	72・73
	グラハムパン	1個					
	カレーパン	各8個					
	かんたんあんパン						

- 角皿を皿受棚に入れて使用します。

※ 作りかたは、記載ページを参照してください。
※ 焼きむらが気になるときは、加熱途中で食品の前後を入れ替えたり、角皿の前後を入れ替えます。入れ替えるタイミングは、加熱時間の$\frac{2}{3}$〜$\frac{3}{4}$が経過してからにしてください。
※ 市販の料理ブックのオーブンメニューや市販の生地を使うときは、料理集の類似したメニューの温度と時間を参考にして、手動調理で様子を見ながら焼いてください。

手動調理をするときの加熱時間

本体・付属品のお手入れ

お手入れは**すぐ**に**こまめ**にがポイントです。

テーブルプレート

かたく絞ったぬれぶきんでふきます。

●ふきんで取れにくいよごれは、市販のクリームクレンザー（研磨剤入り）少量をラップにつけてこすると、とりやすくなります。

衝撃を加えると割れる恐れがあります。

●割れたり、ひびが入ったときは、そのまま使用せず、お買い上げの販売店にご相談ください、そのまま使用すると故障の原因になります。

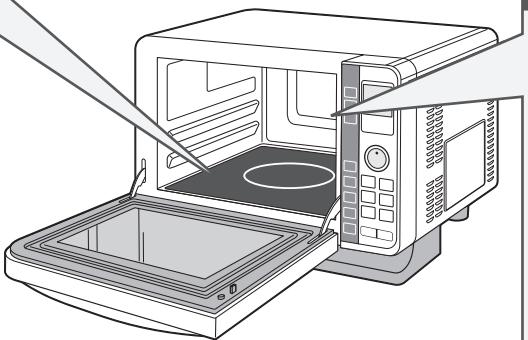
角皿

台所用中性洗剤をつけたスポンジたわしで汚れを落として水洗いし、水気を十分にふき取ります。

加熱室壁面・前面ドア内側

かたく絞ったぬれぶきんでふきます。

●加熱室内についた水滴は、かたく絞ったぬれぶきんでふき取ります。

●よごれがひどいときは、台所用中性洗剤をつけた布でふきとり、その後必ず、かたく絞ったぬれぶきんで洗剤をよくふきとります。

外側

やわらかい布でふきとります。

●よごれがひどいときは、台所用中性洗剤をつけた布でふきとり、その後必ず、かたく絞ったぬれぶきんで洗剤をよくふきとります。

⚠注意

（さびる原因）

角皿は、金属たわしや鋭利なものでこすらない。

（けが・破損の原因）

テーブルプレートは金属たわしや鋭利なものでこすらない。

（さび、感電、故障の原因）

キャビネットやドア、操作パネル、加熱室内に水をかけない。

（傷・変形の原因）

操作パネルやドア、加熱室などをオーブンクリーナー、シンナー、ベンジン、スプレーのガラスみがき、漂白剤などでふかない。

★化学ぞうきんの使用は、その注意書きに従ってください。

（火花（スパーク）が出たり、さびや悪臭の原因）

加熱室壁面に食品くずや汁をつけたままにしない。汚れが取れにくくなります。

●加熱室内は塗装コート処理がしてあります。傷つきやすいので、たわしなど固いものでこすらないでください。

（けが・破損の原因）

テーブルプレートに衝撃を加えない。

においが気になるとき(脱臭)

脱臭 **を使います ･･･････**

魚を焼いた後、別の料理をするときや、加熱室のにおいが気になるときに使います。
加熱室の油汚れをとり、においを軽減することができます。

脱臭のしくみ

ヒーター(オーブン加熱)の高熱で高温にし、加熱室に残った油やにおいの成分を分解して加熱室外に排出します。

加熱室に残った食品カスは取れませんので、あらかじめふきとってください。(高温により発煙、発火の恐れがあります。)

⚠注意

（やけど・けが・火災の原因）

●空焼き（脱臭）の加熱中や終了後しばらくは、本体（ドア、キャビネット、加熱室とその周辺）にふれない。

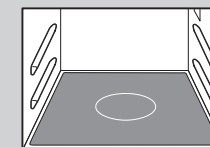
●空焼き（脱臭）を行うときは、加熱室に何も入れない。

●空焼き（脱臭）を行うときは、油の焼ける臭いや、煙が出る場合があるので、窓を開けるか、換気扇を使って換気を行う。

1 加熱室を空にしてドアを閉める

2 空焼き(脱臭)をする

脱臭 **を押す**

3

を押す

終了音が鳴ったら終了です

料理が上手にできないとき

調理を上手に仕上げるために　食品をテーブルプレートの中央に置いてください。 ➔P.14

ごはんのあたため

ごはんがあたたまらない 仕上がりにむらがみられる	●プラスチック製の容器に入れたり、ふたをしたままで加熱していませんか。陶器・磁器（茶わんなど）に入れて、おおいをしないで加熱してください。 ●ごはんの分量（重量）に合った大きさの容器（茶わんなど）に入れて加熱します。 ●2杯を同時にあたためるときは、同じ分量、同じ大きさの容器に入れ、テーブルプレートの中央に寄せて置き、加熱します。
ごはんが熱すぎる	●ごはんの分量（重量）に対して、大きすぎたり、深すぎる容器を使っていませんか。 ● 1あたため 仕上がり調節 やや弱 であたためてください。
ごはんがぱさつく	● 1あたため 仕上がり調節 やや弱 で加熱するときは加熱前に霧を吹いてから加熱すると、しっとり仕上がります。
冷凍ごはんがあたたまらない 仕上がりにむらがみられる	●ラップの重なっている部分を下にして皿にのせ、加熱します。 ●プラスチック製の容器でふたをしたまま加熱していませんか。うまくあたたまりません。 ●使う容器(平皿)の大きさは、冷凍ごはんの分量(重量)に合った大きさのものを使います。 ●ごはんを冷凍するときは、1杯分、1人分（約150gくらい）に分け、厚みは2～3cmの四角形に作ります。 ●2個を同時にあたためるときは、同じ分量、同じ大きさのもので加熱します。むらの原因になります。 ●2個を同時にあたためるときは、中央をあけるようにして並べ、重ねないでください。
冷凍ごはんが熱すぎる	●ごはんの分量（重量）に対して、大きすぎたり、深すぎる容器を使っていませんか。 ●とけかけていませんか。冷凍室から取り出して、すぐに加熱します。

半解凍・解凍

解凍不足でかたい	●おおいをしたままで加熱していませんか。 ●半解凍（七～八分解凍）状態に仕上げます。加熱後3～5分の自然解凍をすると、きれいに解凍されます。 ●食品(肉やさしみ等)や使用用途(解凍後すぐ調理する場合か、そのまま生で食べる場合)によってキーが違います。同じキーを使っても食品によって「仕上がり調節」が必要なものがあります。設定を確認してください。 ●テーブルプレートの中央にのせて加熱します。
食品が煮えた	●皿などの上にのせて加熱していませんか。スチロール製の発泡トレーにのせて加熱します。 ●食品の厚みや形が不均一だと、細い部分やうすい部分が煮えやすくなります。魚などは、尾にアルミホイルを巻きます。 ●冷凍するときは、食品の厚みを3cm以下にそろえてください。 ●加熱するときはラップなどの包装ははずしてください。 ●同時に2つ以上を解凍するときは、同じ種類のもので、同じ大きさのものにしてください。

料理が上手にできないとき

お総菜のあたため

食品をあたためても熱くならない	●ラップやふたをしたままで加熱していませんか。 ●食品が、金属容器かアルミホイルでおおわれていると加熱されません。 ●テーブルプレートの中央にのせて、加熱してください。 ●保存状態(常温、冷蔵、冷凍)が違うものを一緒にあたためると上手にあたたまりません。
食品をあたためると熱くなりすぎる	●あたためる食品の量が少なすぎませんか。100g以上にしてください。 ●オート調理でぬるかったものを、オート調理で追加加熱をしていませんか。 レンジ 600W または レンジ 500W で様子を見ながら、追加加熱をしてください。 ●冷めかけた食品をオート調理であたためていませんか。 レンジ 600W または レンジ 500W で様子を見ながら加熱してください。
カレーやシチューがあたたまらない	●とろみがあるものはラップなどでおおいをして「仕上がり調節」を やや強 か 強 に設定して加熱します。 ●加熱後、かき混ぜます。
冷凍食品があたたまらない	● 2解凍あたため であたためます。➔P.20 ●テーブルプレートの中央にのせて、加熱してください。 ●分量に対して大きすぎる容器を使ったり、ふたをしたまま加熱するとうまくあたたまりません。 ●ラップの重なっている部分を上にして加熱していませんか、重なっている方を下にして加熱してください。

牛乳のあたため

牛乳が熱くなりすぎる	●牛乳の分量(重量)は少なくないですか。容器の大きさに対して半分以下の量のときは レンジ 600W であたためてください。 ●冷めかけた牛乳をあたためていませんか。 ●キーをまちがえていませんか。 1あたため で加熱すると熱くなります。 ● 3牛乳 は「仕上がり調節」の目盛を記憶します。セットされている目盛を確認してください。
牛乳がぬるい	●容器の八分目くらいまで入れてあたためてください。 ●市販のパックのままで加熱していませんか。 マグカップやコップにあけて加熱してください。 ●セットされている「仕上がり調節」の目盛を確認してください。 ●テーブルプレートの中央に置いて加熱してください。 2～4杯を一度に加熱するときは、分量を同じくらいにして、テーブルプレートの中央に寄せて並べ、加熱します。

野菜

野菜がうまくゆであがらない	●野菜はラップで包んだままの状態で、テーブルプレートの中央にのせて加熱します。 ●ラップの重なっている部分を上にして加熱するとうまくゆであがりません。 ●ほうれん草などの葉菜は100～300g、じゃがいもなどの根菜は100～600gまで加熱できます。分量が多すぎたり、少なすぎるとうまくできません。
ほうれん草など葉菜が乾燥したり、むらがある	●ほうれん草などの葉菜は、洗ったあとの水気をきらない状態で、ラップで包みます。 ●ラップで包むときは、茎と葉を交互にして重ね、しっかり包みます。ラップの包みかたがゆるかったり、広げた状態で包むと、うまくできません。
ブロッコリーなどの果菜類を包むときは	●ブロッコリーなどの果菜類は小房に分けて、ラップに重ならないようにすきまを作らないようにして並べ、ピッタリと包みます。
じゃがいもやにんじんなどの根菜類が加熱しすぎになった	●ラップの重なった方を下にしてテーブルプレートの中央に直接のせて加熱します。 ●100g以下のオート調理はできません。 レンジ 500W で様子を見ながら加熱してください。
じゃがいもが加熱不足になった	●加熱後ラップをはずさないですぐに上下を返してしばらくおいて、蒸らします。

スポンジケーキ

ケーキのふくらみが悪い	●卵はしっかりと泡立てましたか。 ●ハンドミキサーや泡立て器の先から落ちる泡で「の」の字が書けるくらい、しっかりと泡立ててください。 ➔P.64 ●粉を加えた後やバターを加えたあとに、混ぜ過ぎていませんか。
いくら泡立てても泡立ちが悪い	●泡立てるときのボウルや泡立て器に、水分や油がついていると泡立ちが悪くなります。　卵は新鮮なものを使ってください。
きめがあらく、粉がダマになって残る	●小麦粉はよくふるいながら入れましたか。 ●小麦粉を加えてから、粉がなじむまでしっかり混ぜてください。
ケーキがうまく焼けない	●手動調理で焼く場合の温度と時間は、「手動調理をするときの加熱時間」 ➔P.35 を参照して焼いてください。 ●分量に合った大きさの型で焼いてください。

シュークリーム

ふくらみが悪い	●分量は正しく計りましたか。 ●シュークリームの作りかた ➔P.69 を参照し、作りかた ❶ のバターと水の加熱のとき、充分に沸とうさせてください。
大きさにむらがある	●生地を同じ大きさに絞り出しましたか。量が異なると焼き上がったときにむらになります。

クッキー、バターロール

焼き色にむらがある（クッキー）	●生地の大きさや厚みはそろえてください。
ふくらみが悪い（バターロール）	●生地の発酵は充分でしたか。発酵途中で生地の表面が乾いているときは、霧吹きで水分を補ってください。 ●成形するとき生地をいじめていませんか。生地はていねいに扱ってください。
焼き色にむらがある（バターロール）	●生地の大きさが異なると焼いたときにむらになります。

※トースト、焼きもち、丸身の魚は焼けません。

お困りのときは

次のことをお調べください。

現　象	原　因
加熱しない、または電源が入らない	●差込プラグが抜けていませんか。 ●配電盤のヒューズ、またはブレーカーが切れていませんか。 ●表示部に「0」が表示されていますか。表示がない場合ドアを開閉してください。「0」表示します。(待機時消費電力オフ機能がはたらいています。) ➔P.2 ●ドアはきちんと閉まっていますか。 ●ドアを開け閉めしなおしても正常になりませんか。 ●差込プラグを抜いて差し込みなおし、ドアを開閉しても正常になりませんか。
料理のできぐあいが悪い	●調理の手順、ラップのかけかた、食品の量、付属品、容器の使いかたなどは正しいですか。（本書で、もう一度確認してください。） ●ケーキやクッキーをくり返して調理する場合、角皿をさましてからご使用ください。こげすぎることがあります。
レンジのとき火花(スパーク)が出る	●角皿を誤って使用していませんか。 ●加熱室壁面やドアファインダなどに金属製の調理道具やアルミホイルが触れていませんか。 ●テーブルプレートなどに食品カスがついていませんか。

次の場合は故障ではありません

加熱中「カチ、カチ･･･」と音がする	マイコンがレンジやヒーターなどの切り替えをするときのスイッチ音です。
加熱中「ジージー」と音がする	インバーターの作動音です。
調理終了後、しばらくすると「カチ」と音がする	調理終了後にドアを閉めてから10分過ぎたときにはたらく待機電力をオフするスイッチの音です。
終了音の音色が切り替わったり、無音になった	ドアを開閉して表示部に「0」を表示させてから、温度/仕上がり ▽ を約3秒間押すと"ピッ"と鳴り、終了音の音色が切り替わります。同じ操作でブザー音を無音に切り替えられます。 ➔P.15

次の場合は故障ではありません(つづき)

現　象	原　因
調理が終了してもファンの風切り音がする	とりけしキーを押した時や調理終了後、電気部品を冷却するためファンが回転する場合があります。
オーブン、グリル加熱のとき「ポコッ」と音がする	高温のため、加熱室が膨張する音がすることがありますが故障ではありません。
レンジ加熱のとき「パチン」と音がする	ドアと加熱室の接触面に付着していた水滴がはじける音です。
差込プラグを差し込むとき「カチッ」と音がしたり、火花(スパーク)が出る	電源回路に充電するためで故障ではありません。
はじめてオーブンを使ったとき煙がでた	加熱室は防錆のため油を塗っています。はじめてお使いのときは、空焼き(脱臭)をして油をとってください。➔P.11
1あたため を押してもスタートしない	待機時消費電力オフ機能が働いています。ドアを開閉しなおして表示部に「0」表示させてから 1あたため を押してください。➔ P.2
セットした温度が途中で変わることがある。	オーブン のとき、250°Cの運転時間は約5分です。その後は自動的に210°Cになります。
250°Cに設定できないことがある	加熱室が熱い場合、最大設定温度は210°Cになります。
残り時間が途中で変わることがある	オート調理のとき、料理を上手に仕上げるため加熱途中で残りの加熱時間が変わることがあります。
キーを押しても受け付けない	待機時消費電力オフ機能が働いています。ドアを開閉しなおして表示部に「0」表示させてからご使用ください。➔P.2
市販の料理ブックのオーブンメニューや市販の生地を使うと上手にできないことがある	この料理集の類似したメニューの温度と時間を参考にして、手動調理で様子を見ながら焼いてください。➔P.34、35
加熱中、表示部やドアがくもったり、水滴が落ちる	メニューによって食品から出た水分が水蒸気となり、表示部やドアの内側がくもることがあります。ドアの内側などに露がつき、床に落ちたときは、ふきんで拭きとってください。
ドアを開けると加熱が取り消される	オート調理では残りの加熱時間を表示していないときにドアを開けると、加熱が取り消されます。
表示部が見えにくいことがある	暗い場所で使用すると表示部が見えにくい場合があります。

現　象	原　因
予熱設定温度が表示される前に予熱が終了した	電源電圧や室温等の影響で設定温度まで表示される前に予熱が終了することがあります。
庫内灯の明るさが変わるときがある	断続運転のとき庫内灯の明るさが変わることがあります。 故障ではありません。
表示部に「M」が表示されたままで加熱されない	差込プラグを抜いて、約5秒たってから、差し込みなおしてください。
予熱途中で加熱室温度の表示が10〜20℃上下する	加熱室温度が安定するまで温度表示が変わります。故障ではありません。
オーブン予熱中に庫内灯が消灯している	予熱中は節電のため庫内灯を消灯しています。加熱室の様子を見たいときは、「あたためスタート」ボタンを押すと約5秒間庫内灯が点灯します。

表示部に次の表示が出たとき

表示例	原因・調べるところ	直しかた
C 06	●加熱室が熱いため、赤外線センサーが食品の温度をはかれないので加熱できません。	ドアを開いて充分に冷却します。（15分〜30分）
H ※※ ※※は2けたの数字が表示します。	●外来ノイズなどの影響による一時的な誤動作や機械室内の異常を検出した際などに運転を停止します。	とりけし キーを押します。(「H※※」の表示は消えます。)または差込プラグを抜いて、差し込みなおした後、ドアを開閉し、もう一度電源を入れてください。

正常にならない場合や同じ表示がでる場合は、差込プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理を依頼してください。

次の場合は故障ではありません